

腌渍鸡排滚揉机，rongchang不锈钢滚揉设备

| | |
|------|----------------------------|
| 产品名称 | 腌渍鸡排滚揉机，rongchang不锈钢滚揉设备 |
| 公司名称 | 诸城市荣昌不锈钢加工厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 加工定制:是 种类:印刷设备 品牌:荣昌 |
| 公司地址 | 山东省潍坊市诸城市龙都街道陈家庄村 |
| 联系电话 | 18663655767 15064459575 |

产品详情

真空滚揉机工作原理是利用物理冲击的原理，让肉在滚筒内上下翻动，相互撞击、摔打，达到按摩、腌渍作用，使肉均匀的吸收腌渍，提高肉的结着力及产品的弹性，通过滚揉、按摩能使肉体蛋白达到肉质变嫩，口感好，出口率高。肉制品加工设备，真空滚揉机工作原理，小型滚揉机价格真空滚揉机也叫真空腌制机，主要是将加工的肉类，如牛肉，羊肉，鸡肉，鸭肉，鹅肉，猪肉，鱼肉，蛋及蔬菜，果品放在真空状态内，可提高调味品进入肉品的速度，并最大限度的保持肉内的水分。真空滚揉机是将块状肉在真空状态下，通过筒体转动进行滚揉。筒体转动时，块状肉在真空状态下膨胀，纤维组织被拉开，在导叶片的作用下沿筒壁作向前 向后 向里 向前的回旋运动，互相挤压，同时沿筒壁切向翻滚、摔打。这样使肉体蛋白质分解成水溶性蛋白，易被人体吸收。还能以人的口感，喜好使添加剂均匀的深入到块肉中间里，使肉及添加剂溶为一体，以达到肉质鲜嫩，出品率高的目的。肉制品加工设备，真空滚揉机工作原理，小型滚揉机价格滚揉机的作用优点：1.滚揉腌制的环境是真空的状态，抑制微生物的生长繁殖，减少了食品氧化或腐败的因素，同时控制低温也是很必要地。2.就是使产品在真空状态下滚揉，会使产品物理体积得到膨大，松软。使做出来的产品口感更好。3.产品在真空状态下滚揉会使产品在摩擦、摔打时减少热量的产生。4.产品在真空状态下物理组织膨松，有利于辅料的吸收，从而提高了制品的保水性，保持了肉质鲜嫩，同时也提高了出品率。

荣昌公司欢迎您的光临。亲！

本产品的加工定制是是，种类是印刷设备，品牌是荣昌，型号是500，功率是2.66（kw），外形尺寸是1290mmx900mmx600mm（mm），营销是新品，规格是1290mmx900mmx600mm